

ORANGE NAVELINA

L'orange Navelina est une variété précoce du groupe Navel, très appréciée pour sa grande qualité, sa douceur et l'absence de pépins.

Caractéristiques principales

- Forme et taille : Gros fruit, de forme ronde ou légèrement ovale/ellipsoïdale.
- Le nombril (Navel) : Présente un petit nombril caractéristique à la base, peu proéminent.
- Écorce : Couleur orange intense à maturité, d'épaisseur moyenne et facile à éplucher.
- Chair et jus : Charnue, très juteuse, avec une saveur douce et une pointe d'acidité minime. Sans pépins.
- Récolte : Variété précoce. La récolte débute en novembre et la commercialisation s'effectue principalement entre novembre et février.
- Utilisations : Excellente aussi bien comme fruit de table (à consommer frais) qu'en jus.



CLÉMENITINE CLÉMÉNULÉS

La Cléménulés est la variété de clémentine la plus cultivée et la plus appréciée en Espagne ; elle est communément considérée comme la « reine des mandarines ».

Caractéristiques principales

- Saveur et chair : Très douce, avec juste ce qu'il faut d'acidité ; chair tendre et très juteuse, d'excellente qualité.
- Peau et aspect : Couleur orange intense, taille moyenne, forme légèrement aplatie (oblate) et peau fine qui s'épluche très facilement.



CITRON FINO

Le citron Fino (également connu sous le nom de Primofiori) est une variété de citron d'origine espagnole, très appréciée pour sa peau fine, sa forte teneur en jus et sa précocité. Caractéristiques principales : Le fruit : Il est de forme sphérique ou ovale, avec un mamelon (pointe à l'extrémité) court et pointu. Son écorce est lisse, fine et d'un jaune pâle. La pulpe et le jus : Il contient une pulpe très juteuse de couleur jaune pâle. Il offre un rendement élevé en jus avec un taux d'acidité important. L'arbre : C'est un citronnier vigoureux, de taille moyenne à grande, qui présente souvent des pousses dotées d'épines robustes. Récolte : C'est une variété précoce. Sa récolte principale a lieu entre octobre et février

- Pépins : Généralement sans pépins (variété parthénocarpique), sauf en cas de pollinisation croisée avec d'autres variétés voisines

Origine et saison

- Origine : Apparue à Nules (Castellón) en 1953 suite à une mutation spontanée de la clémentine « Fina ». Son nom est la contraction de « clémentine » et « Nules ».
- Saison de récolte : Récoltée principalement entre novembre et fin janvier.

Si vous le souhaitez, dites-moi si vous avez besoin d'informations sur :

- Sa culture et son entretien (arrosage, climat, fertilisation)
- Les différences avec d'autres variétés (comme l'Orogrande ou la Clémentine classique)




MIEL D' ORANGER pôts de 0,480 Kg et 0,950 Kg
Miel de fleurs d'oranger

Ce miel de fleurs d'oranger est produit dans la Communauté valencienne. C'est un produit naturel, extrait à froid, sans filtration ni procédé industriel susceptible d'altérer sa saveur et sa structure d'origine. Il se distingue par son goût doux et son arôme de fleur d'oranger.




MIEL DE THYM pôts de 0,480 Kg et 0,950 Kg
C'est le produit phare de l'entreprise. Elle a été primée en 2016 et 2018 comme meilleure miel de thym d'Espagne lors du Congrès national d'apiculture. Elle présente une saveur douce et intense ainsi qu'un arôme de thym.




APIMIX 250 gr. (complément vitaminique) BIO
Miel de bruyère de Galice avec gelée royale, pollen et propolis ; tous issus de l'agriculture biologique.
Le miel de bruyère de Galice se distingue par sa forte teneur en minéraux.
Nous y avons ajouté 8 % de pollen frais (congelé dans les 24 heures suivant la récolte), 4 % de gelée royale fraîche et 2 % de propolis.
Bien mélanger avant consommation.




CONFITURE D´ORANGES 310 gr. BIO

Nos confitures sont entièrement naturelles, sans conservateurs qui pourraient altérer leur saveur. Les confitures ékolo ont une consistance légère, exempte de morceaux de fruits ; une couleur brillante, un bon arôme de fruits et une texture qui les rend faciles à tartiner, mais sans eau.

Origine : Espagne.

Ingrédients : Oranges issues de l'agriculture biologique, sucre de canne issu de l'agriculture biologique et pectine de fruits, 0,5% (fibre soluble).

SANS GLUTEN

SANS CONSERVATEURS NI COLORANTS

Poids net : 310 gr.



HUILE EXTRA VIERGE 100% Bte 0,75 L BIO

L'huile de La Calandina S.C.L. est issue d'olives de la variété Empeltre et obtenue par un procédé d'extraction à froid. C'est une huile parfaitement équilibrée, dont toutes les qualités organoleptiques sont sublimées. De plus, seule une partie de notre production — celle de la plus haute qualité — est conditionnée, afin d'offrir un produit d'exception.
Format 0,75 L



TAPENADE 110 gr. BIO

La tapenade d'olives noires de La Calandina S.C.L., issue de l'agriculture biologique, est élaborée de manière artisanale à partir d'olives de la variété Empeltre de première qualité provenant de Calanda, sans colorants ni additifs, ce qui garantit un produit entièrement naturel.
Format : 110 gr.



BOITE MINI PORTIONS TURRON MIXTE qualité suprême

POIDS : 1,105 Kg
49 PORTIONS 4 VARIÉTES :
12 CHOCOLAT - 12 DUR - 12 BLANDO - 13 GUIRLACHE




TURRON DE CHOCOLAT AUX AMANDES 250 gr. Qualité Suprême

Nougat au chocolat et aux amandes, croustillant et au goût intense de cacao.

🍫Chocolat aux amandes. 🍫Texture croustillante. 🍫Goût intense

🍫Facile à consommer

🍫Sans gluten

🍫Format : 250 g




TURRON DE ALICANTE DUR 250 gr. Qualité Suprême

Nougat dur aux amandes à la texture croquante, élaboré à Jijona selon une recette traditionnelle.

Contient des amandes grillées (60 %) - Texture dure et croquante - Indication Géographique Protégée (IGP) Turrón de Alicante - Sans gluten

Format : 250 gr.




TURRON DE GIJONA BLANDO 250 gr. Qualité Suprême

Nougat mou aux amandes à la texture crémeuse, élaboré à Jijona (Alicante) selon la recette traditionnelle.

Contient des amandes grillées (64 %) - Texture molle et crémeuse - Appellation Jijona - Sans gluten

Formats : 250 g




TURRON YEMA TOSTADA-MOU BRULÉ 250 gr. Qualité suprême
Nougat au jaune d'œuf à la finition grillée, à la texture moelleuse et au goût sucré.
Jaune d'œuf grillé - Texture moelleuse - Goût sucré - Recette traditionnelle -
Sans gluten
Format : 250 gr.




TURRON GUIRLACHE AU SÉSAME 250 gr. Qualité Suprême
Nougat aux amandes caramélisées et au sésame, à la texture croquante et au goût torréfié.
Contient des amandes caramélisées - Contient du sésame - Texture croquante - Saveur intense de torréfaction
Format : 250 gr.




AMANDES CRUES PELÉES 500 gr. Variété MARCONA
Très bon pour le cholestérol. L'amande de la variété Marcona, « la reine du Levant espagnol », est considérée comme la meilleure variété au monde en raison de sa saveur et de ses caractéristiques.
C'est une amande ronde, charnue et douce. Elle est relativement croquante, avec une saveur très délicate et légèrement sucrée, mais elle développe un arôme et un goût bien plus intenses une fois transformée.
Faible teneur en sucres (4 g/100 g) - 🍫Sans sucres ajoutés - 🍫Riche en fibres (11 g/100 g) - 🍫Vegan - 🍫Texture croustillante - Parfaites à grignoter, à toaster ou à frire
Format : 250 gr.




KIT PAELLA composé de : POÊLE A PAELLA - BOUILLON - RIZ - HUILE
Poids net 266 g - Dimensions 26,3 x 4 x 36,8 cm - Contenu Plusieurs sachets
Avec le Paella Kit, impossible d'oublier le moindre ingrédient pour préparer une délicieuse paella.
Contenu :
1 sachet de bouillon déshydraté (26 g)- 1 sachet de riz (200 g) - 1 bouteille d'huile d'olive (40 ml) - 1 poêle à paella émaillée 2 personnes (compatible induction)

Ingrédients :
Riz : riz.
Huile : huile d'olive vierge extra.
Bouillon déshydraté : légumes 32,5 % (tomate, poivron rouge et poivron vert), sel, épices (oignon, ail, ñora, curcuma, poivre et safran), sucre et arômes naturels.
Peut contenir des traces d'arachides - Sans gluten
Mode d'emploi
Versez l'huile (30 ml) dans la poêle à paella et faites chauffer à feu moyen-doux. Pour une touche personnelle, faites revenir quelques légumes comme du brocoli, des petits pois, etc. (non inclus).
Ajoutez le riz (200 g) et remuez pendant 1 à 2 minutes.
Incorporez le bouillon déshydraté (26 g) et répartissez-le bien. Ajoutez 750 ml d'eau tiède (3 verres) et augmentez le feu à intensité moyenne-forte.
Faites cuire à intensité moyenne-forte pendant les 10 premières minutes. Ensuite, réduisez le feu à intensité moyenne-douce jusqu'à ce que le riz ait absorbé tout le liquide (environ 10 minutes supplémentaires).
Suggestion : la chaleur doit être répartie uniformément sur toute la base de la poêle à paella.
Informations nutritionnelles pour 100 g
Valeur énergétique
1009 kJ / 239 kcal - Matières grasses 0,7 g - Acides gras saturés 0,1 g - Glucides 46,0 g - Sucres 34,0 g - Protéines 6,2 g - Sel 25,5 g - Fibres alimentaires 12,0 g




EVENTAIL 23 cm EN BOIS motif SEVILLANE